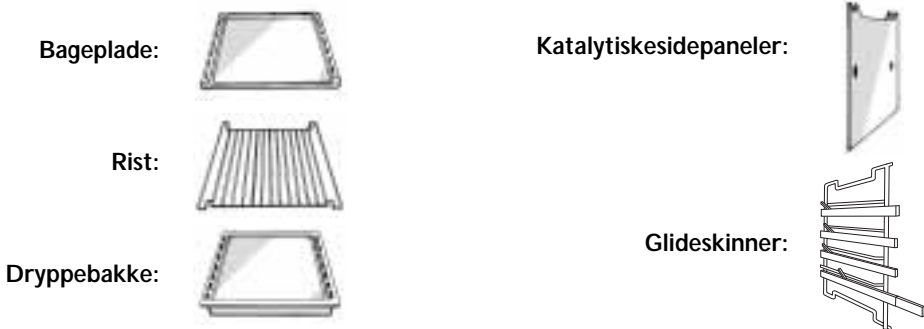
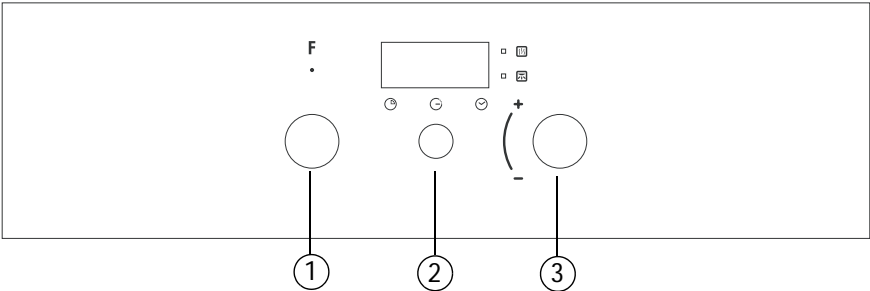


TILBEHØR















































BETJENINGSPANEL





















1. Knap til tænding/slukning - valg af funktioner
2. Knap til bekræftelse og valg af program
3. Knap til ændring af allerede indstillede værdier (temperatur, tid, effektniveauer)


















Tabel over ovnfunktioner			
Funktion	Forudindstillet temperatur	Regulerbar temperatur	Beskrivelse af funktion
Ovn slukket	-	-	-
OVNLYS	-	-	Til tænding af ovnlys
DOBBELTFUNKTION 35°/60°	35°C - 60°C	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Holder ovntemperaturen konstant.</li><li>• 35°C: Til hævnig af brød- og pizzadej.</li><li>• 60°C: Til varmholdning af maden efter endt tilberedning.</li><li>• Det tilrådes at anvende den nederste ribbe.</li></ul>
OVER-/UNDERVARME	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til tilberedning af kød, fisk og fjerkræ på én ribbe.</li><li>• Forvarm ovnen til den ønskede tilberedningstemperatur, og anbring madvarerne i ovnen, når alle termometerindikatorerne  er tændt.</li><li>• Det tilrådes at anvende anden eller tredje ribbe fra neden.</li></ul>
VARMLUFT	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til tilberedning på højst 2 ribber.</li><li>• Det anbefales at bytte om på retterne, så der opnås en mere ensartet tilberedning.</li></ul>
TERMOVARMLUFT	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til samtidig tilberedning og uden foropvarmning af forskellige retter på en eller flere ribber (f.eks.: fisk, grøntsager, kager) uden at smagen blandes.</li></ul>
UNDER. TERMOVARMLUFT	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til tilberedning på én ribbe (f.eks.: frugt, kager, grøntsager, pizza, fjerkræ).</li></ul>
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølser, til gratinering af grøntsager og til ristning af brød.</li><li>• Funktionen har flere effektindstillinger (1 min. - 5 maks.).</li><li>• Forvarm ovnen i 3 - 5 minutter.</li><li>• Under tilberedningen kan ovndøren være lukket eller lidt åben.</li><li>• For at undgå at det osrer og sprøjter med fedtstof, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i dryppebakken (anbringes på nederste ribbe).</li><li>• Det anbefales at vende kødet under tilberedningen.</li></ul>
TURBOGRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til grilning af store kødstykker (roastbeef, stegte).</li><li>• Funktionen har flere effektindstillinger (1 min. - 5 maks.).</li><li>• Forvarm ovnen i 3 - 5 minutter.</li><li>• Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.</li><li>• For at undgå at det osrer og sprøjter med fedtstof, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i dryppebakken (anbringes på nederste ribbe).</li><li>• Det anbefales at vende kødet under tilberedningen.</li></ul>
PIZZA/BRØD	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til bagning af pizza, brød, focacciaboller.</li></ul>
ACCELERATOR	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Til hurtig forvarmning af ovnen.</li><li>• Når temperaturen stiger, tænder termometerets indikatorer  i rækkefølge.</li><li>• Acceleratorfunktionen afbrydes automatisk, når den programmerede temperatur nås, der høres et lydsignal, og ovnen skifter til funktionen OVER-/UNDERVARME.</li></ul>

TILBEREDNINGSTABELLER

MADVARER	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Effektniveau til bruning	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD Lam, gedekid, fårekød		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Steg (kalvesteg, flæskesteg, oksesteg) (kg 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kylling, kanin, and		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Kalkun ( 4-6 kg) + effektniveau 3 bruning		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gås (kg 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISK (HEL) (1-2 kg) Havbrasen, havbars, tunfisk, laks, torsk		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISK (KOTELETTER) (1 kg) Sværdfisk, tunfisk		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GRØNTSAGER Fyldte peberfrugter og tomater		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Ovnstegte kartofler		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
KAGER, SMÅKAGER OSV. Kager med hæverniddel		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Ostetærter		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Tærter		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Æblestrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Småkager		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Æbleskiver		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

MADVARER	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Effektniveau til bruning	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Madtærter		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Frugttærter med for eksempel. ananas, fersken		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Marengs		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Souffléer		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TILBEREDNINGSTABEL FOR GRILLFUNKTIONEN

MADVARER	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Effektniveau	Tilberedningstid (minutter)
Entrecote		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Medisterpølse		X	3 - 4	5	30 - 40
Escalope		X	4	5	35 - 45
Fiskekoteletter		X	3 - 4	5	35 - 45
Kyllingelår		X	3 - 4	5	40 - 50
Grillspyd		X	3 - 4	5	40 - 50
Spareribs		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
Hel kylling		X	3	5	60 - 70
Steg (flæskesteg, oksesteg)		X	2	5	60 - 70
And		X	2	5	70 - 80
Lammekølle		X	3	5	70 - 80
Roastbeef		X	3	5	50 - 60
Ovnstegte kartofler		X	3	5	50 - 60
Fisk (havbrasen, ørred)		X	3	5	50 - 60

**NB.:** Det anbefales også at anvende funktionen Bruning ved tilberedning af kød med varmlufts- og over-/undervarmefunktionerne (effektniveau fra 1 til 3).  
Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende.